

Speiseplan vom 17.-21.02.25

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Rindergulasch (g) mit Champignons (2,3,i) und Kartoffeln (1,2) Gemüsebeilage: Bohnen (1,2) Obst	Nudelpfanne (2,3,a1,i) mit Zwiebeln, Paprika und Tomatensoße (10) Salat Obst
Dienstag	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
Mittwoch	Schmorbraten (Rind) mit Kartoffeln (1,2), Soße (10,g,j) und Prinzessbohnen (1,2) Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) & Kirschen Obst
Donnerstag	Hähnchenschnitzel (a1,c) mit Kartoffeln und Zwiebelsoße (g) Beilage: Rotkohl (g) Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)	Linsengemüseragout (g,i,j) mit türkischem Reis (a1) Salat Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)
Freitag	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) mit Ricottasoße (g) Fruchtjoghurt (g,1)	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) mit Ricottasoße (g) Fruchtjoghurt (g,1)

Angabe lt. Klinikum Bielefeld

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (8) Phosphat (Fleischerzeugnisse), (10) Süßungsmittel, (11) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel, (13) eine Phenylalaninquelle

Allergene: a) Glutenerzeugnisse: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut, (b) Krebstiererzeugnisse, (c) Eiererzeugnisse, (d) Fischerzeugnisse, (e) Erdnusserzeugnisse, (f) Sojaerzeugnisse, (g) Milch u. Erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte u. Erzeugnisse: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Kaschunüsse (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Mecedamia/ Queenslandnüsse, (i) Sellerieerzeugnisse, (j) Senf u. Erzeugnisse, (k) Sesamsamen u. Erzeugnisse, (l) Schwefeldioxid u. Sulfite, (m) Lupinen u. Erzeugnisse, (n) Weichtiere u. Erzeugnisse, (o.A.) ohne Angabe